

三亚海棠湾美景。
本报记者 李幸璜 摄

跟着“跑男”玩转海南岛！

继《十二道锋味》和《偶像来了》来到海南录制节目之后,时下最火爆的综艺节目《奔跑吧兄弟》近期也来海南了。此次跑男团的阵容有:Angelababy、邓超、李晨、陈赫、郑恺、王祖蓝和鹿晗,以及本站的特别嘉宾杨幂,究竟他们都去了海南的哪些地方,这些地方又有哪些好看的、好玩的、好吃的?跟着跑男一起玩转海南岛吧!

冯小刚电影公社品“民国风情”

跑男兄弟团们首先入住的是海口观澜湖度假区,并在冯小刚电影公社录制节目。全球首个以导演个人命名的电影主题旅游项目“冯小刚电影公社”于2012年10月21日正式成立,建成后景区内可感受《唐山大地震》的震撼场景,品味《非诚勿扰》里的恋爱氛围等,冯氏电影里的一切似乎触手可及。

其中的1942街,以冯小刚电影《1942》中出现的重庆街道为蓝本,91栋建筑集合了上世纪三四十年代长江流域4大城市重庆、武汉、南京、上海等地典型的建筑风情,充满着“民国风情”。目前,街道内包括餐饮、扮演式拍摄、旅游纪念品、主题酒店、文化展示等业态都已开放,游客在欣赏民国建筑风情的同时,也体验吃住游购娱等各个方面的优质服务。

小贴士:

交通:直达电影公社的公交线路有:旅游公交3(白沙门开出,经龙昆南路达电影公社)和快速公交2(万绿园发出,经龙昆南路达电影公社,全程票价2元)

门票价格:凭本人海南本地身份证、教师证、学生证可享受38元门票,70岁以上老人和残疾人凭有效证件可享受免票待遇。



“跑男”团成员乘直升飞机游海棠湾。



冯小刚电影公社“1942民国风街”。本报记者 张茂 摄

■本报记者 罗霞

椰子全身都是宝,将椰子物尽其用的海南人,除将椰子广泛应用在食品领域外,还开发出不少椰子饰品用品。对于来海南的游人,切不可错过这抹椰味,可以买点这些以椰子为原料的特色产品。

上千种椰雕

谈及椰子饰品用品,当然离不开椰雕。椰雕是海南岛的特产之一,是海南雕刻艺人利用椰子雕刻的工艺品。在海南,椰雕历史渊源悠久,用椰子壳、椰棕、椰树木等材料进行艺术加工,如今已有300年的悠久历史。

椰雕工艺分为三类:一是椰壳雕。用椰子壳的天然形态,将椰壳和贝壳嵌合,按设计造型拼接成工艺品。产品有椰碗、茶叶盒、牙签筒、烟灰缸、花瓶、二胡、拼贴工艺画等。二是椰棕雕。用椰棕自然肌理效果,采用切、割、烫等方法加工成椰猴、椰猪、椰妹等各种人物、动物造型的工艺品。三是椰木雕。椰木向来是海南民间用来加工成木梁盖房子。20世纪80年代后,工艺厂开始用椰木加工成筷子、发夹等产品。至1996年,椰雕工艺品已由30多个发展到

眼花缭乱的椰子饰品用品都带走吧!

400多个。

一件高水准的椰雕作品,要经过选料、造模、雕刻、通花、嵌镶、刨光、修饰等几道工序,雕刻手法又有沉雕、浮雕、通雕、棕雕、圆雕、拼贴、油彩等。除了原汁原味的青壳雕外,椰雕也和其他雕刻材料和工艺结合在一起,创造出不同的另类之美,比较常见的有镶嵌、镶嵌、贝雕镶嵌、石膏镶嵌、檀木镶嵌、陶瓷拼贴等。产品有小巧玲珑的果盘、饭碗、酒盏、饰盒、椰珠项链,还有富丽高雅的茶具、酒具、花瓶、台灯、奖杯,以及各类高档挂屏、坐屏、屏风等。

椰雕所获殊荣颇多。明、清两代时,椰雕常被官吏作为珍品进贡朝廷,所以它又有“天南贡品”的雅号。利用全椰子创制的《椰妹》、《狮子》、《猴》、《兔》等系列产品,新颖奇特别开生面,

椰子深加工品

随着深加工的不断发展,近些年,经过精细加工、深加工的椰子用品日渐多了起来,比如椰壳活性炭、椰壳组扣、椰子油等,受到消费者的追捧。

各种品牌的椰壳活性炭产品,如装修除甲醛包、冰箱除味包、地板铺设包、鞋套、健康枕等销量颇佳。



椰雕产品。本报记者 宋国强 摄

椰子油,近年来在海南的一些超

市、特产店内均有销售。由椰树的果肉压榨萃取而成的椰子油,被誉为健康食用油,具有丰富的药用价值,是一种很好用的食品和外用品。椰子油可作护肤、护发、卸妆、防晒、外伤消

炎、口腔保健、防妊娠纹等。研究显示,椰子油还可以帮助预防头发分叉,使头发更健康美丽。椰子油是很好的按摩油,富有治疗的特性,让皮肤更健康,展现出良好的肤色,而且还帮助舒缓紧绷和疼痛的肌肉,同时容易吸收,不会留下油渍。

天微凉,海鲜粥暖起!

■本报记者 侯赛

虽然不像内地,秋天的感觉那么明显,但早晚的微凉也让海南渐渐有了秋意。适合秋天吃的东西太多,但一碗暖暖的海鲜粥却最恰如其分。

要说海鲜粥,不能不提陵水海排疍家海鲜粥,作为陵水美食的金字招牌,慕名而来的食客众多。

陵水疍家海排位于陵水南部的南湾半岛新村港。新村港是一个迷人的热带港湾,据传疍家人在新村港已有500多年的历史,其祖先大多来自福建泉州和广东南海、顺德等地。疍家人靠打鱼为生,以舟楫为家,有十分浓郁的民俗风情。

疍家海排素有“漂浮美食岛”的美誉,不仅用餐环境与众不同,可见蓝天白云,可听碧水涛声;而且海鲜的味道也比别处更加鲜美,原因是这里的海鲜全部是就地取材,每家渔排餐厅都有自己的养殖场,不像其他地方的海鲜经过运输、池塘饲养后,海产品早就掉了膘,没了养殖场里的生龙活虎,自然就烹饪不出原本的味道了。

在陵水疍家海排上,有不少专营海鲜砂锅粥、农家菜的鱼排。陵水鱼排的海鲜粥是海南最具特色的,而且品种丰富,有号称“天下第一粥”的刺豚鱼粥,还有味鲜营养丰富的砂锅虾粥、砂锅膏蟹粥等。

“刺豚粥”是利用新鲜大米和刺豚鱼熬制而成的鱼粥。刺豚鱼的皮层活动量相当大,营养价值高,胶质最为丰富,是治疗胃溃疡、胃痛、胃垂等肠胃病的上等中药材。1997年,新华社原社长穆青在陵水鱼排吃“刺豚鱼”粥,因为味道鲜美给出了“天下第一粥”的美誉。

除了“天下第一粥”刺豚鱼粥,虾蟹粥也是鱼排上的招牌粥,新鲜肥美的膏蟹和海虾满足了食客们对海鲜所有的幻想,而辅料瑶柱、西芹粒、花生酱又让粥变得口感清爽、鲜而不腻。煲好的粥晶莹剔透,煲后的米粒到了分不清米和水。品尝时,粥的味道鲜甜,那是膏蟹的海鲜味,但除了海鲜味,还有一种辨不清的清新爽口。粥底浓稠适中,香滑润喉,令人回味不尽。

鲜虾砂锅粥也是鱼排海鲜粥中的精品。鱼排上的厨娘们将新鲜的海虾对半切开,露出鲜嫩的虾肉,粥本身就十分软糯了,再加上海虾本身的鲜,更凸显出一份甜味,绝对让你回味无穷,唇齿留香。

砂锅煮出的粥晶莹剔透,糯白可人,让人食指大动。但这背后的功夫可不少:砂锅将原料的味道充分保留,原料更是保证鲜活,再加以新米调和,丝丝入扣地火煮、搅拌。这里的粥,不仅选材讲究,做工也非常考究,注重的就是精工细作、一丝不苟的态度。这样煮成的粥品清淡却富含营养,米粒浓稠而粘密,经过熬制,原料的鲜味已经渗入米粒和汤中,喝一口,鲜味十足。